



Müsli-Toast

für das "gesunde" Frühstück

	Basis	1,0 x	2,0 x	3,0 x
Sauerteig TA180	0,900 kg	0,900	1,800	2,700
Roggenmehl Type	0,500 kg	0,500	1,000	1,500
Wasser	0,400 kg	0,400	0,800	1,200
Quellstück	2,900 kg	2,900	5,800	8,700
Haferflocken Großblatt	0,500 kg	0,500	1,000	1,500
Mandeln, gesplittert, geröstet	0,300 kg	0,300	0,600	0,900
Sonnenblumenkerne geröstet	0,300 kg	0,300	0,600	0,900
Leinsamen	0,300 kg	0,300	0,600	0,900
Sultaninen	0,600 kg	0,600	1,200	1,800
Wasser kalt	1,400 kg	1,400	2,800	4,200
Weizenmehl Type 550	9,000 kg	9,000	18,000	27,000
minimalback 0,5%	0,010 kg	0,010	0,020	0,030
Salz	0,230 kg	0,230	0,460	0,690
Milchpulver	0,300 kg	0,300	0,600	0,900
Honig	0,250 kg	0,250	0,500	0,750
Butter	0,600 kg	0,600	1,200	1,800
Hefe (Menge nach Führung)	0,250 kg	0,250	0,500	0,750
Wasser ca.	4,800 kg	4,800	9,600	14,400
25.3.17 22:04	19,740	19,740	39,480	59,220

Herstellung Quellstück

Herstellung

mit kaltem Wasser einweichen und über Nacht quellen lassen

Herstellung Hauptteig

Knetzeit langsam

7 Minuten, dann Quellstück zugeben, erneut 2 Minuten

Knetzeit schnell

2 Minuten (entsprechend auskneten)

Teigtemperatur

25°C

Teigruhe

15 - 20 Minuten

Aufarbeitung

weitere Angaben

Am sinnvollsten in der 4-Pieces-, 10-Pieces- oder Twist-Methode aufarbeiten und in Kasten legen.

Backen

weitere Angaben

hell ausbacken, das Brot soll ja noch
getoastet werden

Variationen

- Buttermenge anpassen (5% bi 8%)
- Saatenmischung individuell verändern
- andere Trockenfrüchte verwenden
- Ersetzen des eigenen Sauerteigs gegen 2-4% Apfelessig, getrockneten Sauerteig oder Joghurtpulver verwenden, um wenigstens etwas Säure im Brot zu haben, wenn es kein Roggenmehl im Teig sein soll.